



(令和3年11月19日発表)

首都圏向けプロモーションイベント
つながるって、いいねえ。来てこ しずおか Vol.2
～みんなで大漁祈願！しずおかの希少な海の幸～

◆ アピールポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・主に首都圏に向けたシティプロモーションとして、「視聴者」と「静岡市の現場」をオンラインで繋ぐイベントを開催します！ ・今回は、新ロゴマークが決定した「しずまえ」で獲れる鮮魚の中でも、駿河湾でしかとれない希少な海の幸「桜えび」の魅力を紹介するイベントです。 ・「桜えび」のおいしさの秘密や、地元の人だからこそ知る、おいしい食べ方を紹介します。
◆ 日 時	<p>令和3年11月25日（木）18:00～19:00 《番外編として、同日早朝 5:30～6:00 に“桜えびの競り”の様子を生中継》</p>
◆ 場 所	<p><中継先> 由比 桜えび料理・磯料理のお店「井筒屋（いづつや）」（清水区由比314） 《番外編は、由比漁港（清水区由比今宿浜）から中継》 ※本編、番外編いずれも一般参加者には zoom を使用して視聴いただきます。</p> <p>★当日は、イベントの様様（18:00～19:00）を、静岡庁舎3階「茶木魚（ちゃきつと）」で放映し、取材対応いたします。</p>
◆ 内容など	<p>東京事務所では、首都圏でのネットワーク拡大と静岡市ファンの創出を目的に、シティプロモーションイベントを開催しています。今回は、「桜えび」を中心にしずまえの魅力を掘り下げます！</p> <p>【イベント概要】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① オープニング ② 番外編（早朝競りの様様）をダイジェスト放送 ③ 桜えびをはじめとする、しずまえ鮮魚の美味しさの魅力紹介 ④ 漁師めし「沖あがり」のほか、桜えびの美味しい食べ方の紹介 <p>《番外編（5:30～6:00）は、由比漁港から競りの様子を生中継》</p>

別添資料 有

【問合せ】（イベント全体について）

東京事務所 担当 松木、熊谷 TEL : 03-3556-0865

（「しずまえ」の水産物に関することについて）

水産漁港課 しずまえ振興係 担当 石田、岡村 TEL : 054-354-2183

みんなで大漁祈願!

しずおかの 希少な 海の幸

静岡市の海沿いの地域「しずまえ」。3つの港があり、そこで獲れるおいしいお魚を「しずまえ鮮魚」と呼びます。しずまえの港のひとつである「由比漁港」では、希少な海の幸である桜えびが漁獲されることで有名です。首都圏ではなかなかお目にかかることのできない貴重な食材を堪能しながら、イベントをお楽しみください!



日時 令和3年11月25日(木) **LIVE!!**
PM 6:00~7:00



お申し込みは
こちらから

番外編は 当日朝 5:30~6:00 中継!

場所 オンライン開催 (zoom使用)

参加費 しずまえ堪能セット ¥2,000コース
~~購入者の中から~~ **有料の申込は終了しました** ¥2,500コース

※無料視聴のお申し込みも可能です

しずまえ 堪能セット

¥2,000コース
生桜えび
生しらす
マグロ
わさび
¥2,500コースは、
しずまえ鮮魚に
びったりの地酒
とのセット!

第1部

しずまえの魚は なぜ美味しいの?



桜えびをはじめ、しずまえ鮮魚の
美味しさの秘密に迫ります!



おうちでも美味しい しずまえクッキング

第2部

地元の人だからこそ知る、
おいしい食べ方とは?
歴史の深い漁師めし沖あがりもご紹介!

朝5時半からは...

番外編

朝どれ桜えびの 競りに潜入!

現場ならではの迫力!



滅多に見られない
競りの様子を中継でおとどけ!
朝ちよっぴり早起きして、
お布団の中からの参加もOK!

※ 悪天候等により漁が中止の場合は
番外編を中止とさせていただきます。
また、予告なくイベント内容が変更になる場合がございます。